四庫全書

子部

欽定四庫全書

子部

齊民要術卷七八

詳校官中書臣徐志晋

編修臣倉聖脈覆勘

總校官中書臣朱鈐

校對官中書臣朱炘

謄録貢生臣陳昌敬

齊民要術卷七

後魏 賈思勰 撰

貨殖第六十二

范蠡曰計然云旱則資車水則資舟物之理也白圭曰趣時若猛獸鷙鳥之發故曰吾治生猶伊尹呂尚之謀孫吳用兵商鞅行法是也漢書曰秦漢之制列侯封君食租歲率戶二百千戶之君則二十萬朝覲聘饗出其中庶民農工商賈率亦歲萬息二千百萬之家則二十萬而更徭租賦出其中故曰陸地牧馬二百蹏孟康曰五十足也蹏古蹄字牛蹏角千孟康曰一百六十七頭牛馬貴賤以此為率千足羊師古曰凡

言千足者二百五十頭也澤中千足彘水居千石魚陂師古曰言有大陂養魚一歲收魚千石魚以斤兩為計山居千章之楸楸木千章者大枚也師古曰大材曰章解在百官公卿表安邑千樹棗燕秦千樹栗蜀漢江陵千樹橘淮北滎南齊河之閒千樹楸陳夏千畝漆齊魯千畝桑麻渭川千畝竹及名國萬家之城帶郭千畝畝鍾之田孟康曰一鍾受六斛四斗師古曰一畝收鍾者凡千畝若千畝梔茜孟康曰茜草梔子可用染也千畦薑韭此其人皆與千戶侯等諺曰以貧求富農不如工工不如商刺繡文不如倚市門此言末業貧者之資也

師古曰言其易以得利也通邑大都酤一歲千釀師古曰千甕以釀酒醯醬千瓨胡雙反師古曰瓨長頭是也受十升醬千儋孟康曰儋石甖師古曰儋人儋之也一儋兩甖儋音丁濫反屠牛羊彘千皮販穀糶千鍾師古曰謂常糴取而居之薪槀千車船長千丈木千章洪同方藁草材也舊將作大匠掌材者曰章曹椽竹竿萬个軺車百乘師古曰軺車輕小車也牛車千兩木器漆者千枚銅器千鈞鈞三十斤也素木鐵器若巵茜千石孟康曰百二十斤為石素木素器也馬蹏噭千師古曰噭口也蹏與口共千則為馬二百也噭江釣反牛千足羊彘千雙僮手指千孟康曰僮奴婢也古者無空手游口皆有作務須手指故曰手指以別馬牛蹄

角也師古曰手指謂有巧伎者指千則人百筋角砂千斤其帛絮細布千鈞文采千足師古曰文文繒也帛之有色者曰采荅布皮革千石孟康曰荅布白疊也師古曰粗厚之布也其價賤故與皮革同其量耳非白疊也荅者重厚貌漆千大斗師古曰大斗者異於量米粟之斗也今俗猶有大量蘖麴鹽豉千合師古曰麴糵以斤石稱之輕重齊則為合鹽豉則斗斛量之多少等亦為合者相配耦之言耳今西楚荊沔之俗賣鹽豉各一斗則各為裹而相隨焉此則合也說者不曉迺讀為升合之合又改作占競為解說失之遠矣鮐鮆千斤師古曰鮐海魚也鮆刀魚也飲而不食者鮐音胎又音落鮆音薺又音才爾反而說者妄讀鮐為夷非惟失於訓物亦不知音矣鯫千石鮑千鈞師古曰鯫膊魚也即今不著鹽而乾者也鮑今之鮑魚也鯫音輒膊音普各反

鮿音於業反而說者乃讀鮑為鮿魚之鮿音五回反失義遠矣鄭康成以為鮿於煏室乾之亦非也煏室乾之即鯫耳蓋今巴荆人所呼鰎魚者是也音居偃反秦始皇載鮑亂臭則是鮑魚耳而煏室乾者本不臭也煏音蒲北反棗栗千石者三之師古曰三千石狐貂裘千皮羔羊裘千石師古曰狐貂貴故計其數羔羊賤故稱其量也旃席千具他果采千種師古曰果采謂於山野采取果實也子貸金錢千貫節駔儈孟康曰節節物貴賤也謂除估儈其餘利比於千乘之家也師古曰儈者合會二家交易者也駔者其首率也駔音子朗反儈音工外反貪賈三之康賈五之孟康曰貪賈未當賣而賣未當買而買故得利少而十得其三康賈貴乃賣賤乃買故十得五也亦比千乘之家此其大率也卓氏曰吾聞汶山之

下沃壄下有踆鴟至死不饑孟康曰踆音蹲水鄉多鴟其山下有沃壄灌漑師古曰孟說非也踆鴟謂芋也有根可食以充糧故無饑年華陽國志曰汶山郡都安縣有大芋如蹲鴟也諺曰富何卒耕水窟貧何卒亦耕水窟言下田能貧能富魯邴氏家起富至巨萬然自父兄子弟勤約俛有拾仰有取

淮南子曰賈多端則貧工多技則窮心不一也高誘曰賈多端非一術工多技非一能故心不一也

塗甕第六十三

凡甕七月坯為上八月為次餘月為下凡甕無問大小

皆須塗治甕津則造百物皆惡悉不成所以時宜留意新出窰及熱脂塗者大良若市買者先宜塗治勿使盛水（未塗遇雨亦惡）塗法掘地為小圓坑（傍開兩道以引風火）生炭火於坑中合甕口於坑上而熏之（火盛喜破微則難熱務令調適乃佳）數以手摸之熱灼人手便下寫熱脂於甕中迴轉濁流極令周匝脂不復滲（所蔭切）乃止（牛羊脂為第一好豬脂亦得俗人用麻子脂者誤人耳若脂不獨流直一遍拭之亦不免津俗人塗土蒸甕者水氣亦不佳）以熱湯數斗著甕中滌盪疏洗之瀉卻滿盛冷水數日便中用（用時更洗淨日曝令乾）

造神麴餅酒第六十四 安麴在藏瓜卷中

凡作三斛麥麴法蒸炒生各一斛炒麥黄莫令焦生麥擇治甚令精好種各别磨磨欲細磨乾合和之七月取甲寅日使童子著青衣日未出時面向殺地汲水二十斛勿令人潑水水多亦可濕却莫令人用其和麴之時面向殺地和之令使絶强團麴之人皆是童子小兒亦面向殺地有行穢者不使不得令入室近團麴當日使訖不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋地須淨掃不得穢

惡勿令濕畫地為阡陌周成四巷作麴人各置巷中假置麴王王者五人麴餅隨阡陌比肩相布訖使主人家一人為主莫令奴客為主與王酒脯之法濕麴王手中為椀中盛酒脯湯餅主人三徧讀文各再拜其房欲得板戸密泥塗之勿令風入至七日開當處翻之還令泥戸至二七日聚麴還令塗戸莫使風入至三七日出之盛著甕中塗頭至四七日穿孔繩貫日曝欲得使乾然後内之其餅麴手團二寸半厚九分

祝麴文

東方青帝土公青帝威神南方赤帝土公赤帝威神西方白帝土公白帝威神北方黑帝土公黑帝威神中央黃帝土公黃帝威神某年月某日辰朔日敬啟五方五土之神主人某甲謹以七月上辰造作麥麴數千百餅阡陌縱橫以辨疆界須建立五王各布封境酒脯之薦以相祈請願垂神力勤鑒所願使蟲類絕蹤穴蟲潛影衣色錦布或蔚或炳殺熱火熿以烈以猛芳越椒熏味

超和畢飲利君子既醉既逞惠彼小人亦恭亦靜敬告再三格言斯整神之聽之福應自冥人願無為希從畢永急急如律令祝三遍各再拜

造酒法全餅麴曬經五日許日三過以炊箒刷治之絶令使淨若遇好日可三日曬然後細剉布帊盛高屋厨上曬經一日莫使風土穢汚乃平量麴一斗臼中受令碎若浸麴一斗與五升水浸麴三日如魚眼湯沸酘米其米絶令精細淘米可二十徧酒飯人狗不令噉淘水

及炊釜中水為酒之具有所洗浣者悉用河水佳也
若作秫黍米酒一斗麴殺米二石一斗第一酘米三斗
停一宿酘米五斗又停再宿酘米一石又停三宿酘米
三斗其酒飯欲得弱炊炊如食飯法舒使極冷然後納
之
若作糯米酒一斗麴殺米一石八斗唯三過酘米畢其
炊飯法直下饙不須報蒸其下饙法出饙甕中取釜下
沸湯澆之僅沒飯便止此元僕射家法

又造神麴法其麥蒸炒生三種齊等與前同但無復阡陌酒脯湯餅祭麴王及童子手團之事矣預前事麥三種合和細磨之七月上寅日作麴溲欲剛擣欲粉細作熟餅用圓鐵範令徑五寸厚一寸五分於平板上令壯士熟踏之以栰刺作孔淨掃東向開戶屋布麴餅於地閉塞窻戶密泥縫隙勿令通風滿七日翻之二七日聚之皆還密泥三七日出外日中曝之令燥麴成矣任意舉閣亦不用甕盛甕盛者則麴烏腹烏腹者遶孔黑爛

若欲多作者任人耳但須三麥齊等不以三石為限此

麴一斗殺米三石笨麴一斗殺米六斗省費懸絶如此

用七月七日焦麥麴及春酒麴皆笨麴法

造神麴黍米酒方細剉麴燥曝之麴一斗水九斗米三

石須多作者率以此加之其甕大小任人耳桑欲落時

作可得周年停初下用米一石次酘五斗又四斗又三

斗以漸待米消即酘無令勢不相及味足沸定為熟氣

味雖正沸未息麴勢未盡宜更酘之不酘則酒味苦薄

兵得所者酒味輕香實暘凡麴初釀此酒者率多傷薄何者猶以凡麴之意忖度之盖用米既少麴勢未盡故也所以傷薄耳不得令猪狗見所以專取桑落時作者黍必令極冷也

又神麴法以七月上寅日造不得令雞狗見及食者麥多少分為三分蒸炒二分正等其生者一分一石上加一斗半各細磨和之溲時微令剛足手熟揉為佳使童男小兒餅之廣三寸厚二寸須西廂東向開戶屋中淨

掃地地上布麴十字立巷令通人行四角各造麴奴一
枚訖泥戶勿令泄氣七日開戶翻麴還塞戶二七日聚
又塞之三七日出之作酒時治麴如常法細剉為佳
造酒法用黍米一斛神麴二斗水八升米初下米五斗
必令五六十遍淘之二酘七斗米三酘八斗米滿二石
米已外任意斟裁然要須米微多米少酒則不佳冷煖
之法悉如常釀要在精細也
神麴粳米醪法春月釀之㷤麴一斗用水七斗粳米二

石四斗浸麴發如魚眼湯淨淘米八斗炊作飯舒令極冷以毛袋漉去麴滓又以絹濾之麴汁於甕中即酘飯候米消又酘八斗消盡又酘八斗凡三酘畢若猶苦者更以二斗酘之此合醅飲之可也

又作神麴方以七月中旬已前作麴為上時亦不必要須寅日二十日已後作者麴漸弱凡屋皆得作亦不必要須東向開戶草屋也大率小麥生炒蒸三種等分曝蒸者令乾三種合和碓朸淨簸擇細磨羅取麩更重磨

唯細為良麤則不好剉胡菜煑三沸湯待冷接取清者溲麴以相著為限大都欲小剛勿令太澤擣令可團便止亦不必滿千杵以手團之大小厚薄如蒸餅劑令下微浥浥刺作孔丈夫婦人皆團之不必須童男其屋預前數日數著猫塞鼠窟泥壁令淨掃地布麴餅於地上作行伍勿令相逼當中十字阡陌使通容人行作麴王五人置之於四方及中央中央者面南四方者面皆向內酒脯祭與不祭亦相似令從省市麴訖閉戶密泥之

勿使漏氣七日開戶翻麴還著本處泥閉如初二七日聚之若止三石麥麴者但作一聚多則分為兩泥閉如初三七日以麻繩穿之聚五十餅為一貫懸著戶內開戶勿令見日五日後出著外許懸之晝日曬夜受露霜不須覆蓋久停亦爾但不用被雨此麴得三年停陳者彌好

神麴酒方淨掃刷麴令淨有土處刀削去必使極淨及斧背椎破大小如棗栗斧刀則殺小用故紙糊席曝之

夜乃勿收令受霜露風陰則收之恐土汙及雨潤故也若急須者麴乾則得從容者經二十日許受霜露彌令酒香麴必須乾潤濕則酒惡春秋二時釀者皆得過夏熱桑落時作者及勝於春桑落時稍冷初浸麴與春同及下釀則茹甕止取微煖勿太厚太厚則傷熱春則不須置甕於塼上秋以九月或十九日收水春以正月十五日或以晦日及二月二日收水當日即浸麴此四日為上時餘日非不得作恐不耐久收水法河水第一好

遠河者取極甘井水小鹹則不佳

清麴法春十一日或十五日秋十五日或二十日所以爾者寒煖有早晚故也但候麴香沫起便下釀過久麴生衣則為失候失候則酒重鈍不復輕香米必細腤淨淘三十許遍若淘米不淨則酒色重濁大率麴一斗舂用水八斗秋用水七斗秋殺米三石舂殺米四石初下釀用黍米四斗再餾弱炊必令均熟勿使堅剛生闕也於席上攤黍令極冷貯出麴汁於盆中調和以手搦破

之無塊然後內甕中春以兩重布覆秋於布上加氊若值天寒亦可加草一宿再宿候米消更酘六斗第三酘用米或七八斗第四第五第六酘用米多少皆候麴勢強弱加減之亦無定法或再宿一酘三宿一酘無定準惟須消化乃酘之每酘皆挹取甕中汁調和之僅得和黍破塊而已不盡貯出每酘即以酒杷遍攪令均調和然後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四石然須善候麴勢麴勢未窮米猶消化者便加米唯多為良世人云米

過酒甜此乃不解法候酒冷沸止米有不消者便是麴勢盡酒若熟矣押出清澄竟夏直以單布覆甕口斬席蓋布上慎勿甕泥甕泥封交即酢壞冬亦得釀但不及春秋耳冬釀者必須厚茹甕覆蓋初下釀則黍小煖下之一發之後重酘時還攤黍使冷酒發極煖重釀煖黍亦酢矣其大甕多釀者依法加倍之其糠瀋雜用一切無忌

河東神麴方七月初治麥七日作麴七日未得作者七

月二十日前亦得麥一石者六斗炒三斗蒸一斗生細磨之桑葉五分蒼耳一分艾一分茱萸一分若無茱萸野蓼亦得用合煑取汁令如酒色漉出滓待冷以和麴勿令太澤擣千杵餅如凡麴方範作之

卧麴法先以麥䴷布地然後著麴訖又以麥䴷覆之多作者可用箔槌如養蠶法覆訖閉戶七日翻麴還以麥䴷覆之二七日聚麴亦還覆之三七日甕盛後經七日然後出曝之

造酒法用黍米麯一斗殺米一石秫米令酒薄不任事治麯必使表裏四畔孔内悉皆淨削然後細剉令如棗栗曝使極乾一斗麯用水一斗五升十月桑落初凍則収水釀者為上時春酒正月晦日収水為中時春酒河南地煖二月作河北地寒三月作大率用清明節前後耳初凍後盡年暮水脉既定収取則用其春酒及餘月皆須煑水為五沸湯待冷浸麯不然則動十月初凍尚煖未須茹甕十一月十二月須黍穰茹之浸麯冬十日

春七日候麴發氣香沐起便釀隆冬寒厲雖日茹甕麴
汁猶凍臨下釀時宜漉出凍凌於釜中融之取液而已
不得令熱凌液盡還瀉著甕中然後下黍不爾則傷冷
假令甕受五石米者初下釀止用米一石淘米須極淨
水清乃上炊為饋下著空甕中以釜中炊湯及熱沃之
令饋上水水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饋極
熟軟便於席上攤之使令貯汁於盆中搦黍令破瀉著
甕中復以酒杷攪之每酘皆然唯十一月十二月天寒

水凍黍須人體煖下之桑落春酒悉皆冷下初冷下者酘亦冷初煖下者酘亦煖不得迴易冷熱相雜次酘八斗次酘七斗皆須候麴蘗強弱增減耳亦無定數大率中分米半前作沃饋半後作再餾黍純作沃饋酒便鈍再餾黍酒便輕香是以須中半耳各釀六七酘春作七八酘冬欲酒煖春欲酒冷酘米太多則傷熱不能久春以單布覆甕冬用薦蓋之冬初下釀時以炭火擲著甕中投刀橫於甕上酒熟乃去之冬釀十五日熟春釀十

日熟至五月中甕别椀盛於日中炙之好者不動惡者色變色變者宜先飲之好者留過夏但合醅停須臾便押出還得與桑落時相接地窨著酒令酒土氣唯連簷草屋中居之為佳瓦屋亦熱作麴浸麴炊釀一切悉用河水無手力之家乃用甘井水耳

淮南萬畢術曰酒薄復厚漬以莞蒲斷蒲漬酒中有頃出之酒則厚矣

凡冬月釀酒中冷不發者以瓦瓶盛熱湯堅塞口又於釜湯中煮瓶令極熱引出著酒甕中須臾即發

白醪麴第六十五 皇甫吏部家法

作白醪麴法取小麥三石一石熬之一石蒸之一石生三等合和細磨作屑煑胡葉湯經宿使冷和麥屑擣令熟踏作餅圓鐵作範徑五寸厚一寸餘牀上置箔箔上安蘧蒢蘧蒢上置桑薪灰厚二寸作胡葉湯令沸籠子中盛麴五六餅許著湯中少時出臥置灰中用生胡葉覆上以經宿勿令露濕特覆麴薄徧而已七日翻二七日聚三七日收曝令乾作麴室屋泥戶勿令風入若以

牀小不得多著麴者可四角頭竪槌重置椽箔如養蠶法七月作之

釀白醪法取糯米一石令水淨淘漉出著甕中作魚眼沸湯浸之經一宿米欲絶酢炊作一餾飯攤令絶冷取魚眼湯沃浸米泔二斗煎取六升者甕中以竹掃衝之如茗渤復取水六斗細羅麴末一斗合飯一時内甕中和攪令飯散以氊物裹甕并口覆之經宿米消取生疎布漉出糟别炊好糯米一斗作飯熱著酒中為汎以單

布覆甕經一宿汎米消散酒味備矣若天冷停三五日彌善一釀一斛米一斗麴末六斗水六升浸米漿若欲多釀依法別甕中作不得作在一甕中四月五月六月七月皆得作之其麴預三日以水洗令淨曝乾用之

笨麴餅酒第六十六笨符本切

作秦州春酒麴法七月作之節氣早者望前作節氣晚者望後作用小麥不蟲者於大鑊釜中炒之炒法釘大橛以繩緩縛長柄匕匙著橛上緩火微炒其著匙如挽

棹法連疾攪之不得暫停停則生熟不均候麥香黃便出不用過焦然後簸擇治令淨磨不求細細者酒不斷麤剛强難押預前數日刈艾擇去雜草曝之令萎勿使有水露氣溲欲剛灑水欲均初溲時手搦不相著者佳溲訖聚置經宿來晨熟擣作木範之令餅方一尺厚二寸使壯士熟踏之餅成刺作孔豎槌布艾椽上臥麴餅艾上以艾覆之大率下艾欲厚上艾稍薄密閉窻戶三七日麴成打破看餅內乾燥五色衣成便出曝之如餅

中未燥五色衣未成更停三五日然後出反覆日曬令極乾然後高厨上積之此麴一斗殺米七斗

作春酒法治麴欲淨剉麴欲細曝麴欲乾其法以正月晦日多収河水井水苦鹹不堪淘米下饋亦不得大率一斗麴殺米七斗用水四斗率以此加減之十七石甕惟得釀十石米多則溢出作甕隨大小依法加減浸麴七八日始發便下釀假令甕受十石米者初下以炊米兩石為再餾黍黍熟以淨蓆薄攤令冷塊大者擘破然

後下之沒水而已勿更撓勞待至明旦以酒杷攪之自然解散也初下即搦者酒喜厚濁下黍訖以席蓋之已後間一日輒更酘皆如初下法第二酘用米一石七斗第三酘用米一石四斗第四酘用米一石一斗第五酘用米一石第六酘第七酘各用米九斗計滿九石作三五日停著嘗之氣味足者乃罷若猶少味者更酘三四斗數日復嘗仍未足者更酘三二斗數日復嘗麴勢壯酒仍苦者亦可過十石然必須看候勿使米過過則酒

甘其七酘以前每欲酘時酒薄霍霍是麴勢盛也酘時宜加米與次前酘等雖勢極盛亦不得過次前一酘斛米也勢弱酒厚者須減米三斗勢盛不加便為失候勢弱不減剛强不削加減之間必須存意若多作五甕已上者每炊熟即須均分熟黍令諸甕徧得若徧酘一甕令足則餘甕比候黍熟已失酘矣酘當令寒食前得再酘乃佳過此便稍晚若邂逅不得早釀者春水雖臭仍自中用淘米必須極淨常洗手剔甲勿令手有鹹氣則

今酒動不得過夏

作頥麴法斷理麥艾布置法悉與春酒麴同然以九月中作之大凡作麴七月最良然七月多忙無暇及此且頥麴然此麴九月作亦自無嫌若不營春酒麴者自可七月中作之俗人多以七月初七日作之

崔寔亦曰六月六日七月七日可作其麴殺米多少與春酒麴同但不中為春酒喜動以春酒麴作頥酒彌佳也

作頤酒法八月九月中作者水定難調適宜煎湯三四沸待冷然後浸麴酒無不佳大率用水多少醱米之節略準春酒而須以意消息之十月桑落時者酒氣味頗類春酒

河東頤白酒法六月七月作用笨麴陳者彌佳刬治細剉麴一斗熟水三斗黍米七斗麴殺多少各隨門法常於甕中釀無好甕者用先釀酒大甕淨洗曝乾側甕著地作之旦起煑甘水至日午令湯色白乃止量取三斗

著盆中日西淘米四斗使淨即浸夜月炊作再餾飯令四更中熟下黍飯席上薄攤令極冷於黍飯初熟時浸麴向曉昧旦日未出時下釀以手搦破塊仰置勿蓋日西更淘三斗米浸炊還令四更中稍熟攤極冷日未出前酘之亦搦塊破明日便熟押出之酒氣香美乃勝桑落時作者六月中唯得作一石米酒停得三五日七月半後稍稍多作於北向戶大屋中作之第一如無北向戶屋於清涼處亦得然要須日未出前清涼時下黍日

出已後熱即不成一石米者前炊五斗半後炊四斗半
笨麴桑落酒法預前凈剗麴細剉曝乾作釀池以藁茹
甕不茹甕則酒甜用穰則太熱黍米淘須極淨九月九
日日未出前收水九斗浸麴九斗當日即炊米九斗為
饙下饙著空甕中以釜内炊湯及熱沃之令饙上游水
深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饙熟極軟瀉著蓆
上攤之令冷挹取麴汁於甕中搦塊令破瀉甕中復以
酒杷攪之每酘皆然兩重布蓋甕口七日一酘每酘皆

用米九斗隨甕大小以滿為限假令六酘半前三酘皆用沃饙半後三酘作再餾黍其七酘者四炊沃饙三炊黍飯甕滿好熟然後押出香美勢力倍勝常酒

笨麴白醪酒法淨削治麴曝令燥清麴必須累餅置水中以水沒餅為候七日許搦令破漉出滓炊糯米為黍攤令極冷以意酘之且飲且酘乃至盡秔米亦得作作時必須寒食前令得一酘之也

蜀人作酴酒法酴音塗十二月朝取流水五斗漬小麥麴

二斤瓮泥封至正月二月凍釋發漉去滓但取汁三斗殺米三斗炊作飯調强軟合和復瓮封數十日便熟合滓餐之甘辛滑如甜酒味不能醉人人多啖溫溫小煖而面熱也

粱米酒法凡粱米皆得用赤粱白粱者佳春秋冬夏四時皆得作淨治麴如上法笨麴一斗殺米六斗神麴彌勝用神麴量殺多少以意消息春秋桑葉落時麴皆細剉冬則擣末下絹簁大率一石米用水三斗春秋桑落

三時冷水浸麴麴發漉去滓冬即蒸甕使熱穰茹之以所量水煮少許粱米薄粥攤待温温以浸麴一宿麴發便炊下釀不去滓看釀多少皆平分米作三分一分一炊淨淘弱炊爲再餾攤令温温煖於人體便下以杷攪之盆合泥封夏一宿春秋再宿冬三宿看米好消更炊酘之還封泥第三酘亦如之三酘畢後十日便好熟押出酒色漂漂與銀光一體薑辛桂辣蜜甜膽苦悉在其中芬芳酷烈輕儁遒爽超然獨異非黍秫之儔也

粢米酎法（酎音宙）淨治麴如上法笨麴一斗殺米六斗神麴彌勝用神麴者隨麴殺多少以意消息麴擣作末下絹簁計六斗米用水一斗從釀多少率以此加之米必須師淨淘米清乃止即經宿浸置明旦碓擣作粉稍稍箕簸取細者如糕粉法訖以所量水煑少許粢粉作薄粥自餘粉悉於甑中乾蒸令氣好餾下之攤令冷以麴末和之極令調均粥溫溫如人體時於甕中粉痛抨使均柔令相著亦可椎打如椎麴法擘破塊內著甕中盆

合泥封裂則更泥封勿令漏氣正月作至五月大雨後夜暫開看有清中飲還泥封至七月好熟接飲不押三年停之亦不動一石米不過一斗糟悉著甕底酒盡出時水硬糟肥欲似灰石酒色似麻油甚釅先能飲好酒一斗者唯禁得升半飲三升大醉三升不澆大醉必死凡人大醉酩酊無知身體壯熱如火者作熱湯以冷解名曰生熟湯湯令均小熱得通人手以澆醉人湯淋處即冷不過數斛湯迴轉翻覆通頭面痛淋須臾起坐與

人此酒先問飲多少裁量與之若不語其法口美不能自節無不死矣一斗酒醉二十人得者無不傳餉親知以為恭

黍米酎法亦以正月作七月熟淨治麴擣末絹簁如上法笨麴一斗殺米六斗用神麴彌佳亦隨麴殺多少以意消息米細𥻆淨淘弱炊再餾黍攤冷以麴末於甕中和之挼令調均擘破塊著甕中盆合泥封五月暫開悉同穄酎法芬香美釀皆亦相似釀此二醞常宜謹慎多

喜殺人以飲少不言醉死正疑藥殺尤須節量勿輕飲之

粟米酒法唯正月得作餘月悉不成用笨麴不用神麴粟米皆得作酒然青穀米最佳治麴淘米必須細淨以正月一日日未出前取水日出即曬麴至正月十五日擣麴作末即浸之大率麴末一斗堆量之水八斗殺米一石米平量之隨甕大小率以此加以向滿為度隨米多少皆平分為四分從初至熟四炊而已預前經宿浸

米令液以正月晦日向暮炊釀正作饋耳不為再餾飯欲熟時預前作泥置甕邊饋熟即舉甑就甕下之速以酒杷在甕中攪作三兩遍即以盆合甕口泥密封勿令漏氣看有裂處更泥封七日一酘皆如初法四酘畢四七二十八日酒熟此酒要須用夜不得白日四度酘者及初押酒時皆迴身映火勿使燭明及度酒熟便堪飲未急待且封置至四五月押之彌佳押訖還泥封須便擇取蔭屋貯置亦得度夏氣味香美不減黍米酒貧薄

之家所宜用之黍米貴而難得故也

又造粟米酒法預前細剉麴曝令乾末之正月晦日日未出時收浸麴一斗麴用水七斗麴發便下釀不限日數米足便休為異耳自餘法用一與前同

作粟米爐酒法五月六月七月中作之倍美受兩石以下甕子以石子二三升蔽甕底夜炊粟米飯即攤之令冷夜得露氣雞鳴乃和之大率米一石殺麴米一斗舂酒糟末一斗粟米飯五斗麴殺若多少計須減飯和法

痛按令相雜填滿甕為限以紙蓋口摶押上勿泥之恐大傷熱五六日後以手内甕中看令無熱氣便熟矣酒停亦得二十許日以冷水澆筩飲之酮出者歇而不美魏武帝上九醖法奏曰臣縣故令九醖春酒法用麴三十斤流水五石臘月二日清麴正月凍解用好稻米漉去麴滓便釀法引曰譬諸蟲雖久多完三日一釀滿九石米止臣得法釀之常善其上清滓亦可飲若以九醖苦難飲增為十釀易飲不病九醖用米九斛十釀用米

十斛俱用麴三十斤但米多少耳治麴淘米一如春酒法

浸藥酒法以此酒浸五加木皮及一切藥皆有益神効

用春酒麴及笨麴不用神麴糖瀋埋藏之勿使六畜食

治麴法須斫去四緣四角上下兩面皆三分去一孔中亦刓去然後細剉燥曝末之大率麴末一斗用水一斗半多作以此加之釀用黍必須細𥸨淘欲極淨水清乃止用米亦無定方凖量麴勢強弱然其米要須均分為

七分一日一酘莫今空闕闕即折㖞勢力七酘畢便止熟即押出之春秋冬夏皆得作茹甕厚薄之宜一與春酒同但黍飯攤使極冷冬即須物覆甕其斫去之㖞猶有力不廢餘用耳

博物志胡椒酒法以好春酒五升乾薑一兩胡椒七十枚皆擣末好美安石榴五枚押取汁皆以畫薑椒末及安石榴汁悉内著酒中火煖取温亦可冷飲亦可熱飲温中下氣若病酒苦覺體中不調飲之能者四五升不

能者可二三升從意若欲增薑椒亦可若嫌多欲減亦可欲多作者當以此為率若飲不盡可停數日此胡人所謂蓽撥酒也

食經作白醪酒法生秫米一石方麴二斤細剉以泉水漬麴密蓋再宿麴浮起炊米三斗酘之使和調蓋滿五日乃好酒甘如乳九月半後可作也

作白醪酒法用方麴五斤細剉以流水三斗五升漬之再宿炊米四斗冷酘之令得七斗汁凡三酘濟令清又

炊一斗米酘酒中攪令和解封四五日黍浮縹色上便可飲矣

冬米明酒法九月漬清稻米一斗擣令細末沸湯一石澆之麴一斤末攪和三日極酢合二斗釀米炊之氣刺人鼻便為大發攪成用方麴十五斤酘之米三斗水四斗合和釀之也

夏米明酒法秫米一石麴三斤水三斗漬之炊三斗米酘之凡三濟出炊一斗酘酒中再宿黍浮便可飲之

朗陵何公夏封清酒法細剉麴如雀頭先布甕底以黍一斗次第用水五升澆之泥著日中七日熟
愈瘧酒法四月八月作用水一石麴一斤擣作末俱酘水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須漿冷酘麴一宿上生白沫起炊秫一石冷酘中三日酒成
作酃酒法酃盧丁反以九月中取秫米一石六斗炊作飯以水一石宿漬麴七斤炊飯令冷酘麴汁中覆甕多用荷箬令酒香燥復易之

作和酒法酒一斗胡椒六十枚乾薑一分雞舌香一分蓽撥六枚下篵絹囊盛內酒中一宿蜜一升和之

作夏雞鳴酒法秫米二升煑作糜麴二斤擣合米和令調以水五斗漬之封頭令日作明旦雞鳴便熟

作權酒法四月取權葉合花采之還即急抑著甕中六七日悉使烏熟曝之煑三四沸去滓內甕中下麴炊五斗米日中可燥手一兩抑之一宿復炊五斗米酘之便熟

柯柂酒法柂知良反二月二日取水三月三日煎之先攪麴中水一宿乃炊黍米飯日中曝之酒成也

法酒第六十七

釀法皆用春酒麴其米糠瀋汁饙飯皆不用人及狗鼠食之

黍米法酒預剉麴曝之令極燥三月三日秤麴三斤三兩取水三斗三升浸麴經七日麴發細泡起然後取黍米三斗三升淨淘凡酒米皆欲極淨水清乃止法酒尤

宜存意淘米不得淨則酒黑炊作再餾飯攤使冷著麴汁中搦黍令散兩重布蓋甕口候米消盡更炊四斗半米酘之每酘皆搦令散第三酘炊米六斗自此以後每酘以漸和米甕無大小以滿為限酒味醇美宜合醅飲食之飲半更炊米重酘如初不著水麴唯以漸加米還得滿甕竟夏飲之不能窮盡所謂神異矣

作當梁酒法當梁下置甕故曰當梁以三月三日日未出時取水三斗三升乾麴末三斗三升炊黍米三斗三

升為再餾黍攤使極冷水麴黍俱時下之三月六日炊米六斗酘之三月九日炊米九斗酘之自此以後米之多少無復斗數任意酘之滿甕便止若欲取者但言偷酒勿云取酒假令出一石還炊一石米酘之甕還復滿亦為神異其糠瀋悉瀉坑中勿令狗鼠食之

秔米法酒糯米大佳三月三日取井花水三斗三升絹簁麴末三斗三升秔米三斗三升糯米佳無者早稻米亦得充事再餾弱炊攤令小冷先下水麴然後酘之七

日更酘用米六斗六升一七日更酘用米一石三斗二升二七日更酘用米二石六斗四升乃止量酒備足便止合醅飲者不復封泥令清者以盆瓮盖泥封之經七日便極清澄接取清者然後押之

食經七月七日作酒法方一石麴作燠餅編竹甕下羅餅竹上瓮泥甕頭二七日出餅曝令燥還内甕中一石米合得三石酒也

又法酒方焦麥麴末一石曝令乾煎湯一石黍一石合

糅令甚熟以二月二日收水即預煎湯停之令冷初酘之時十日一酘不得使狗鼠近之於後無若或八日六日一酘會以偶日酘之不得隻日二月中節酘令足常預煎湯停之酘畢以五升洗手蕩甕其米多少依焦麴殺之

三九酒法以三月三日收水九斗米九斗焦麴末九斗先曝乾之一時和之揉和令極熟九日一酘後五日一酘後三日一酘勿令狗鼠近之會以隻日酘不得以偶

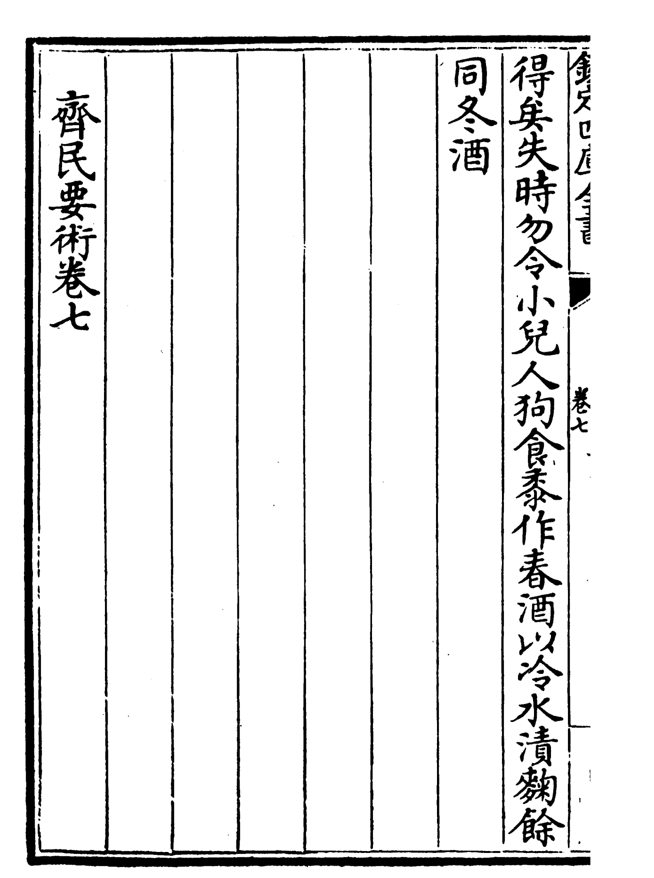
日也使三月中即令酘足常預作湯甕中停之酘畢輒取五升洗手蕩甕傾於酒甕中也

治酒酢法若十石米酒炒三升小麥令甚黑以絳帛再重為袋用盛之周築令硬如石安在甕底經二七日後飲之即廻

大州白墮麴方餅法穀三石蒸兩石生一石别磑之令細然後合和之也桑葉胡葈葉艾葉各二尺圍長二尺許合煑之使爛去滓取汁以冷水和之如酒色和麴燥濕

以意酌量臼中擣三千六百杵訖餅之安置煖屋牀上先布麥䅌厚二寸然後置麴上亦與䅌二寸覆之閉戶勿使露見風日一七日冷水濕手拭之令遍即翻之至二七日一例側之三七日籠之四七日出置日中曝令乾作酒之法淨削刮去垢打碎末令乾燥十斤麴殺米一石五斗

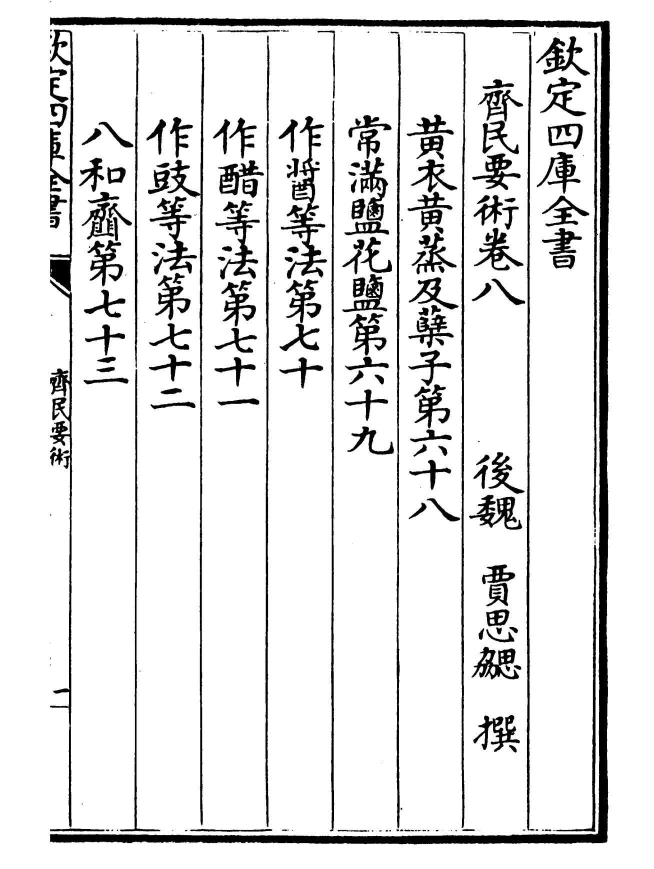
作桑落酒法麴末一斗熟米二斗其米令精細淘淨水清為度用熟水一斗限三酘便止清麴候向發便酘不



得矣失時勿令小兒人狗食黍作春酒以冷水漬麴餘

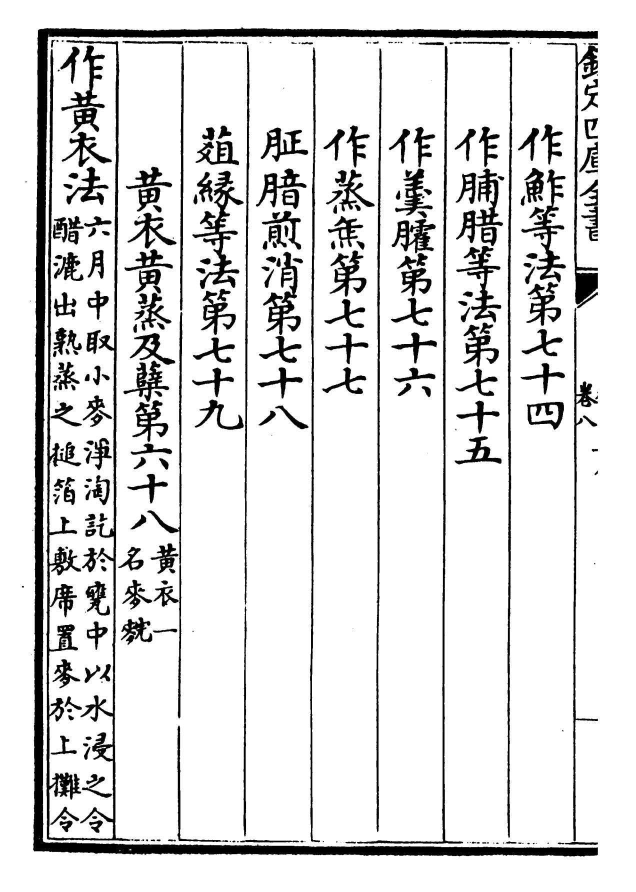
同冬酒

齊民要術卷七



齊民要術卷八

後魏　賈思勰　撰



作鮓等法第七十四

作脯腊等法第七十五

作羹臛第七十六

作蒸缹第七十七

胚腤煎消第七十八

菹緑等法第七十九

黄衣黄蒸及糵第六十八 黄衣一名麥䴷

作黄衣法 六月中取小麥淨淘訖於甕中以水浸之令醋漉出熟蒸之槌箔上敷席置麥於上攤令

厚二寸許預前一日刈薍葉覆無薍葉者刈胡葈擇去雜草無令有水露氣候麥冷以胡葈覆之七月看黃衣色足便出曝之令乾去胡葈而已慎勿颺簸齊人喜當風颺去黃衣此大謬凡有所造作用麥䴷者皆仰其衣為勢今反颺去之作物必不善

作黃蒸法七月中取生小麥細磨之以水溲而蒸之氣餾好熟便下之攤令冷布置覆蓋成就一如麥䴷法亦勿颺之慮其所損

作糵法八月中作盆中浸小麥即傾去水日曝之一日一度著水即去之脚生布麥於廗上厚二寸一日一度以水澆之芽生便止即散收令乾勿使餅餅成則不復任用此煑白餳糵若煑黑餳即待芽生青成餅然後以刀劚取乾之欲令餳如琥珀色者以大麥為其糵

孟子曰雖有天下易生之物一日曝之十日寒之未有能生者也

常滿鹽花鹽第六十九

造常滿鹽法 以不津甕受十石者一口置庭中石上以白鹽滿之以甘水泛之令上恒有游水須用時挹取煎即成鹽還以甘水添之取一升添一升日曝之熱甚還即成鹽永不窮盡風塵陰雨則蓋天晴淨還仰若黃鹽鹹水者鹽汁則苦是以必須白鹽甘水

造花鹽印鹽法 五月中旱時取水二斗以鹽一斗投水中令消盡又以鹽投之水鹹極則鹽不復消融易器淘治沙汰之澄去垢土瀉清汁於淨器中鹽甚白不廢常用又一石還得八斗汁亦無多損好日

無風塵時日中曝令成鹽浮即便是花鹽厚薄光澤似鍾乳久不接取即成印鹽大如豆粒四方千百相似而成印輙沉漉取之花印一鹽白如珂雪其味又美

作醬法第七十

十二月正月為上時二月為中時三月為下時用不津甕甕津則壞味酢者亦不中用之置日中高處石上夏雨無令水浸甕底以一鉎鏉一本作生縮鐵釘子皆歲殺釘著甕底石下後雖有妊娠婦人食之醬亦不壞爛也用春種烏豆春豆粒小而均晚豆粒大而雜於大甑中燥蒸之氣餾半日許復貯出更裝之迴在上居下不爾則生熟不多調均也氣餾周徧以灰覆之經

宿無令火絕取乾牛屎圓累令中央空燃之不烟勢類好炭者能多收常用作食既無灰塵又不失火勝於草遠矣䵚看豆黃色黑極熟乃下日曝取乾夜則聚覆無令潤濕臨炊舂去皮更裝入甑中蒸令氣餾則下一日曝之明旦起淨簸擇滿臼舂之而不碎若不重餾碎而難淨簸揀去碎者作熱湯於大盆中浸豆黃良久淘汰挼去黑皮湯少則添慎勿易湯易湯則走失豆味令醬不美也漉而蒸之淘豆湯汁即煑碎豆作醬以供旋食大醬則不用汁一炊傾下置淨席上攤令極冷預前日曝白鹽黃蒸草蒿居恤反麥䴷令極乾燥鹽色黃者發醬苦鹽若潤濕令醬壞黃蒸令醬赤美蒿令

醬芬芳蒿挼𥷚去草土麴及黄蒸各别擣細末蓰馬尾羅彌好大率豆黄三斗麴末一斗黄蒸末一斗白鹽五升蒿子三指一撮鹽少令醬酢後雖加鹽無復美味其用神麴者一升當笨麴三升殺多故也豆黄堆量不槩鹽麴輕量平槩三種量訖於盆中面向太歲和之向太歲則無蛆蟲也攪令均調以手痛挼皆令潤徹亦面向太歲内著甕中手挼令堅以滿為限半則難熟盆蓋密泥無令漏氣熟便開之臘月五七日正月二月四七日三月三七日當縱横裂周廻匝甕徹底生衣悉貯出𢭏破塊兩甕分為三甕日未出前汲井花水於

盆中以燥鹽和之率一石水用鹽三斗澄取清汁又取黄蒸於小盆内減鹽汁浸之接取黄滓漉去滓合鹽汁瀉著甕中率十石醬黄蒸三斗鹽水多少亦無定方醬如薄粥便是豆乾水故也仰甕口曝之諺曰萎蕤葵日乾醬言其美矣十日内每日數度以杷徹底攪之十日後每日輙一攪三十日止雨即盖甕無令水入水入則生蟲每經雨後輒須一攪解後二十日堪食然要百日始熟耳

術曰若為姙娠婦人壞醬者取白葉棘子著甕中則還

好俗人用孝杖攪醬及炙甕醬雖回而胎損乞人醬時以新汲水一盞和而與之令醬不壞

肉醬法牛羊麞鹿兎肉皆得作取良殺新肉去脂細剉陳肉乾者不任用合時令醬膩曬麴令燥熟擣絹簁大率肉一斗麴末五升白鹽二升半黄蒸一升曝乾熟擣絹膩簁盤上和令均調内甕子中有骨者和訖先擣然後盛之骨多髓既肥膩醬亦然也泥封日曝寒月作之埋黍穰積中二七日開看醬出無麴氣便熟矣買新殺雉煑之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解醬雞汁亦得

（無用陳肉令醬膩無雜好酒解之還著日中）

作卒成肉醬法牛羊麞鹿兔肉生魚皆得作細剉肉一斗好酒一斗麴末五升黃蒸末一升白鹽一升（麴及黃蒸並曝乾絹簁唯一月三十日停是以不須鹹鹹則不美）盤上調和令均擣使熟擘碎如棗大作浪中坎火燒令赤去灰水澆以草厚蔽之令甜中纔容醬瓶大釜中湯煑空瓶令極熱出乾掬肉內瓶中令去瓶口三寸（滿則近口者焦）碗蓋瓶口熟泥密封內草中下土厚七八寸（土薄火熾則合醬焦熟遲氣味好焦是以寧冷不焦食雖便不復中食也）

於上燃乾牛糞火通夜勿絶明日用時醬出便熟若未熟者還覆置更燃如初臨食細切葱白著麻油炒葱令熟以和肉醬甜美異常也

作魚醬法鮐魚鱭魚第一好鯉魚亦中鱭魚鮐魚即全作不用切去鱗淨洗拭令乾如膾法披破縷切之去骨大率成魚一斗用黄衣三升一升全用二升作末白鹽二斤黄盐則苦乾薑一升末之橘皮一合縷切和令調均内甕子中泥密封日曝勿令漏氣熟以好酒解之作魚醬肉醬皆以十二月作之則經夏無蟲餘月亦得作但

喜生蟲不得度夏耳

乾鱭魚醬法一名刀魚六月七月取乾鱭魚盆中水浸置屋裏一日三度易水三日好淨漉洗去鱗全作勿切率魚一斗麴末四升黄蒸末一升無蒸用麥糵末亦得白鹽二升半於盤中和令調均布置甕子泥封勿令漏氣二七日便熟味香美與生者無殊異

食經作麥醬法小麥一石漬一宿炊卧之令生黄衣以水一石六斗鹽三升煑作鹵澄取八斗著甕中炊小麥投之攪令調均覆著日中十日可食

作榆子醬法治榆子仁一升擣末篩之清酒一升醬五升合和一月可食之

又魚醬法成膾魚一斗以麴五升酒二升鹽三升橘皮二葉合和於瓶内封一日可食甚美

作蝦醬法蝦一斗飯三升為糝鹽一升水五升和調日中曝之經春夏不敗

作燥脡始蟬反法羊肉二斤猪肉一斤合煑令熟細切之薑五片橘皮兩葉雞子十一枚生羊肉一斤豆醬清五合先取熟肉甑上蒸令熟和生肉醬清薑橘皮和之

生脡法羊肉一斤猪肉白四兩豆醬清漬之縷切生薑雞子春秋用蘇蓼著之

崔實曰正月可作諸醬肉醬清醬四月立夏後鮦魚醬五月可為醬上旬鬺楚校切豆中𤈜煑之以碎豆作末都

至六七月之交分以藏瓜可作魚醬

作鱁鮧法昔漢武帝逐夷至於海濵聞有香氣而不見物令人推求乃是漁父造魚腸於坑中以至

土覆之法香氣上達取而食之以為滋味逐夷得此物因名之置魚腸醬也取石首魚魦魚鯔魚三種腸肚胞齊淨洗空著白鹽令小倍鹹內器中密封置日中夏二十日春秋五十日冬百日乃好熟時下薑酢等

藏蟹法九月內取母蟹母蟹臍大圓竟腹下公蟹狹而長得則水中勿令傷損及死者一宿腹中淨久則吐黃吐黃則不好先煑薄糖糖薄餳著活蟹於冷糖甕中一宿著蓼湯和白鹽特須極鹹待冷甕盛半汁取糖中蟹內著鹽蓼汁中便死蓼宜少著多則

爛泥封二十日出之擧蟹臍著薑末還復臍如初內著坩甕中百箇各一器以前鹽蓼汁澆之令沒密封勿令漏氣便成矣特忌風風則壞而不美也

又法直煮鹽蓼湯甕盛詣河所得蟹則內鹽汁裹滿便泥封雖不及前味亦好值風如前法食時下薑末調黃盞盛薑酢

作酢第七十一 酢者今醋也

凡酢甕下皆須安磚石以離濕潤為姙娠婦人所壞者車轍中乾土末淘著甕中即還好

作大酢法七月七日取水作之大率麥䴷二斗勿揚簸水三斗粟米熟飯三斗攤令冷任甕大小依法加之以滿為限先下麥䴷次下水次下飯直置勿攪之以綿幕甕口拔刀橫甕上一七旦著井花水一碗三七日旦又著一碗便熟常置一瓠瓢以挹酢若用濕器內甕中則壞酢味也

秫米神酢法七月七日作置甕於屋下大率麥䴷一斗水一石秫米三斗無秫者粘黍米亦中用隨甕大小以向滿為限先量水浸麥䴷訖然後淨淘米炊而再餾攤令冷細擘麴破勿令有塊子一頓下釀更不重投又以水就甕裏搦破小塊痛攪令和如粥乃止以綿幕口一七日一攪二七日一攪三七日亦一攪一月日極熟十石甕不過五斗澱得數年停久為驗其淘米泔即瀉去勿令狗鼠啖得食饋黍亦不得人啖

又法亦以七月七日取水大率麥麵一斗水三斗粟米熟飯二斗隨甕大小以向滿為度水及黃衣當日

頓下之其飯分為三分七日初作時下一分當夜即沸又三七日更炊一分投之又三日復投一分但綿幕甕口無機刀益水之事溢即加甑

又法

亦七月七日作大率麥䴰一升水九升粟飰九升一時頓下亦向滿為限綿幕甕口三七日熟前件二種酢例清沙澱多至十月終如壓酒法毛袋壓出則貯之其糟別甕水澄壓取先食也

粟米麴作酢法

七月二日向末為上時八月四月亦得作大率笨麴末一斗井花水一石粟米飯一石明旦作酢今夜炊飯薄攤使冷日未出前汲井花水斗量著甕中量飯著盆中或栲栳中然後瀉飯著甕中瀉時直傾之勿以手撥飯水量麴末蓋著飯上慎勿撓攪亦勿移動綿幕甕口三七日熟美釅少澱久停彌好凡酢未熟已熟而移甕者率多壞矣熟則無忘接取清別甕著之

秫米醋法

五月五日作七月七日熟入五月則多收粟米飯醋醬以擬和釀不用水也醬以極醋為佳末乾麴下絹篩經用粳秫米為第一黍米亦佳一石用麴末一斗麪多則醋不美唯再餾淘不用多遍初淘瀋汁為却其第二淘泔即餾以浸饋令飲泔汁盡重裝作再餾飯下撣去熱氣令如人體於盆中和之擘去飯塊以麴拌之必令均調下漿醋更搦破如薄粥粥稠則醋尅稀則味薄內著甕中隨甕大小以滿為限七日間一日一度攪之七日以外十日一攪三十日止初置甕於北蔭中風涼之處勿令見日時時汲冷水遍澆甕外引去熱氣但勿令生水甕中取十石甕不過五六斗糟耳接取清別甕貯之得停數年也

大麥酢法

七月七日作若七日不得作者必須收藏取七日水十五日作除此兩日則不成於屋裏近戶裏邊置甕大率小麥䴷一石水三石大麥細造一石不用作米則科麗是以用造簸訖淨淘炊作再餾飯

攪令小煖如人體下釀以杷攪之綿幕甕口二日便發時數攪不攪則生白醭便不好以棘子徹底攪之恐有人髮落中則壞醋悉爾亦去髮則還好六七日淨淘粟米五升亦不用過細炊作再餾飯亦攪如人體投之杷攪綿幕三四日看水消攪而嘗之味甘美則罷若苦者更炊三二升粟米投之以意斟量二七日可食三七日好熟香美淳釅一盞醋和水一碗乃可食之八月中接取清別甕貯之盆合泥頭得停數年未熟時一日三日須以冷水澆甕外引出熱氣勿令生水入甕中若用黍米投彌佳白倉粟米亦得

燒餅作酢法亦七月七日大率麥麲一斗水三斗亦隨甕大小任人增加水麲亦當日頓下初作日軟溲數升麪作燒餅待冷下之經宿看餅漸消盡更作燒餅投凡四五度後當味美沸定便止有薄餅緣諸麵餅但是燒煿者皆得投之

迴酒酢法　凡釀酒失所味醋者或初好後動味壓者皆宜迴作醋大率五斗米酒醅更著麴末一斗麥䴷一斗井花水一石粟米飯二石攤令冷如人體投之杷攪綿幕甕口每日再度攪之春夏七日熟秋冬稍遲皆美香清澄後一月接取別器貯之

動酒酢法　春酒壓訖而動不中飲者皆可作酢大率酒一斗用水三斗合甕盛置日中曝之雨則盆蓋之勿令水入晴還去盆七日後當臭衣生勿得怪也但停置勿移動攪撓之數十日醋成衣沈反更香美日久彌佳

又方　大率酒兩石麥䴷一斗粟米飯六斗少煖投之杷攪綿幕甕口二七日熟美釅殊常矣

神酢法　要用七月七日合和甕須好蒸乾黃蒸一斛熟蒸麩三斛凡二物溫溫煖便和之水多少要使

相淹漬水多則酢薄不好甕中用經再宿三日便壓之如壓酒法壓訖澄清內大甕中經三二日甕熱必以冷水澆之不爾酢壞其上有白醭浮接去之滿一月酢成可食初熟忌澆熱食犯之必壞酢若無黃蒸及麴者用麥䴷一石粟米飯一斛合和之方與黃蒸同盛置如前法甕常以綿幕之不得蓋

作糟糠酢法

置甕於屋內春秋冬夏皆以穰茹甕下不茹則臭大率酒糟粟糟中半粗糠不任用細則泥唯中間收者佳和糟糠必令均調勿令有塊先內荊葉竹䇭甕中然後下糟糠於䇭外均平以手按之去甕口一尺許便止及冷水遶䇭外均澆之候䇭中水深淺半糟便止以蓋覆甕口每日四五度以碗杷取䇭中汁澆四畔糟糠上三日後糟熱發香氣夏七日冬二七日嘗酢極甜味無糟糠氣便熟矣猶小苦者是未熟更澆如初候好熟乃杷取䇭中淳濃者別器盛更汲冷水澆淋味薄乃止淋法令當日即了糟任飼猪其初杷

淳濃者夏得二十日乃止冬得六十日後淋澆者止得三五日供食也

酒糟酢法 春酒糟則壓䤈須糟亦中用然欲作酢者糟常濕者下壓糟極燥者酢味薄作法用石磑子辣部者切谷令破以水拌而蒸之熟便下揮去熱氣與糟相拌必令其均調大率糟常居多和訖臥於酢甕中以向滿為限以綿幕甕口七日後酢香熟便下水令相淹漬經宿醅孔子下之夏日作者宜冷水淋之春秋作者宜溫臥以穰茹甕湯淋之以意消息之

作糟酢法 用春糟以水和粥破塊使厚薄如未壓須經三日壓取清水汁兩石許著熟粟米飯四斗投之盆覆密泥二七日酢熟美釅得夏停之甕置屋下陰地之處

食經作大豆千歲苦酒法 用大豆一斗熟汰之漬令澤炊曝極燥以酒灌之任性多

少以此為率

作小豆千歲苦酒法用生小豆六斗水沃著甕中黍米作饙覆豆上酒三石灌之綿幕甕口二十日苦酢成

作小麥苦酒法小麥三斗炊令熟著堈中以布密封其口七日開之以二石薄酒沃之可久長不敗也

水苦酒法取麴粗米各二斗清水一石漬之一宿泲取汁滋米麴飯令熟極熟投甕中以漬米汁隨甕邊稍稍沃之勿使麴發飯起土張邊間中央板蓋其上下居十三日便醋

新成苦酒法取黍米一斗水五升煑作粥麴一斤燒令黃搥破著甕底以熟好泥二日便錯已嘗

經試直醋亦不美以粟米一斗投之二七日後清澄美醲與大醋不殊也

烏梅苦酒法 烏梅去核一升許肉以五斤苦酒漬數日曝乾擣作屑欲食輙投水中即成醋耳

蜜苦酒法 水一石蜜一斗攪使調和蜜盖甕口著日中二十日可熟也

外國苦酒法 蜜一斤水二合封著器中與少胡荽子著中以辟得不生虫正月作九月九日熟以一銅匕水添之可三十人食

崔氏曰四月可作酢五月五日亦可作酢

作豉第七十二

作豉法 先作煖蔭屋坎地深三二尺屋必以草盖瓦則不佳密泥塞屋牖勿令風及蟲鼠入也開小户

僅得容人出入厚作藁籬以閉戶四月五月為上時七月二十日後八月為中時餘月亦皆得作然冬夏大寒大熱極難調適大都在四時交會之際節氣未定亦難得所常以四孟月十日後作者易成而好大率常欲令溫如人腋下為佳若等不調寧傷冷不傷熱分則穰覆還煖熱則臭敗矣三間屋得作百石豆二十石為一聚常作者番次相續常有熱氣春秋冬夏皆不須穰覆作少者唯至冬月乃穰覆豆耳極少者猶須十石為一聚若三五石不須煖難得所故須以十石為率用陳豆彌好新豆尚濕生熟難均故也淨揚簸大釜煑之中舒如飼生豆掐軟便止傷熱則豆爛漉著淨地攤之冬宜小煖夏須極冷乃內蔭屋中聚至一日再入以手刺豆堆中候看如人腋下煖便翻之翻以杷杴略取堆裏冷豆為心堆之必以次更略乃至於盡冷者自然在內煖者居外還作尖堆勿令坡陀一日再候中煖更翻還如前法作尖堆若熱湯人手者即為失節傷熱矣凡四五度

翻内外均煖微著白衣於新翻訖時便小撥峰頭令平圜圜如車輪豆輪厚二尺許乃止復以手候煖則還翻翻訖以杷平豆漸薄厚一尺五寸許第三翻一尺第四翻六寸厚豆便内外均煖悉著白衣豉為初定從此以後乃生黃衣復揮具令厚三寸便閉戶三日再至三日閉戶復以杴東西作壠耩豆如穀壠形用稀穊均調杴劉法必令置地豆若著黃地即便爛矣耩徧以杷耩豆常令厚二寸間日耩之後豆著黃衣色均是出豆於屋外淨揚簸去衣布豆尺寸之數蓋是大率中平之言矣冷即須微厚熱即須微薄尤須以意斟量之簸訖以大甕盛之半甕水内豆著甕中以杷急抨之使淨若初煑豆傷熱者急手抨淨則漉出若初煑豆微生則抨淨宜小停之使豆小軟則難熟太軟則豉爛水多則難淨是以正須半甕至於漉出著筐中令半筐許一人捉筐一人汲水於甕上就筐中淋急斗擻筐令極淨水清乃止淘不潔淨令豉苦漉水盡委著席上先多收谷纖於此時

内谷䕌於蔭屋窖中掊谷䕌作窖底厚二三尺許以蘧蒢蔽窖内豆於窖中使一人在窖中以脚躡豆令堅實内豆盡掩蒢覆之以谷䕌埋蒢上厚二三尺許復躡令堅實夏停十日春秋十二三日冬十五日便熟過此以往則傷苦日數少者豉白而用費唯合熟自然香美矣若自食欲乆留不能數作者豆熟取出曝之令乾亦得周年豉法難好易壊必須細意人常一日再看之失節傷熱臭爛如泥猪狗亦不食其傷冷者雖還復煖豉味亦惡是以又須留意冷煖宜適難於調酒如冬月初作者先須以谷䕌燒地令熱勿焦乃淨掃内豆於蔭屋中則用湯澆黍穄裹令煖潤以覆豆堆每翻竟還以初用黍穰周匝覆蓋若冬作豉少屋冷穰覆亦不得煖者乃必須於蔭屋之中内微燃烟火令早煖不爾則寒矣春秋量其寒煖熱冷亦宜覆之每人出皆還謹密閉戶勿令泄其煖熱之氣也

食經作豉法常夏五月至八月是時月也率一石豆熟澡之漬一宿明日出蒸之手捻豆破則可使敷於地地惡者亦可席上敷之厚二寸許豆須通冷以青茅覆之亦厚二寸許三日視之要須通得黄為可出茅又薄擇之以手指畫之作耕壟一日再三如此三日作此可止更著煑豆取濃汁并秫米女麴五升盐五升合此豉中以豆汁灑溲之令調以手摶令汁出指間以此為度畢内缾中若不滿缾以矯桑葉滿之勿抑乃密泥之中庭二十七日出排令燥更蒸之時煑矯桑葉汁溲漉之乃蒸如炊熟久可復排之此三蒸曝則成

作家理食豉法隨作多少精擇豆浸一宿旦炊之與炊米同若作一石豆熟取生茅臥之如作女麴形二七日豆生黄衣簸去之更曝令燥復以水浸令濕手摶之使汁出從指岐間出為佳以著甕器中掘地作埳令足容甕器燒埳中令熱内甕著埳中以桑葉蓋豉上厚三寸許以物蓋如此三徧成

作麥豉法七月八月中作之餘月則不佳䃺治小麥細磨為麵以水拌之而蒸氣餾好熟乃下攤之令冷手挼令細布置蓋亦如麥麴黃蒸法七日衣足亦勿簸揚以鹽湯周徧灑潤之要蒸氣餾極熟乃下撣去熱氣及煖內甕中盆蓋於蘘糞中燠之二七日色黑氣香味便熟摶作小餅如神麴形繩穿為貫屋裏懸之紙袋盛籠以防青蠅塵垢之汙用時全餅著湯中煑之色足漉出削去皮粕還舉一餅得數遍煑用熟香美乃勝豆豉打破湯浸研用亦得然汁濁不如前全煑汁清也

八和齏初稽反第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟栗黃五粳米飯六鹽七醬八

齏臼欲重不則傾動起塵蒜復跳出也底欲平寬而圓底尖擣不著則蒜有粗成

以檀木為齏臼粳米硬而不染汗杵頭大小與杵底相安可杵頭著處廣者省手力而齏易熟蒜復不跳也杵長四尺入臼七八寸圓之以上八棱作之平立急舂之舂緩則葷臭久則易人舂齏宜久熟不可倉卒久坐疲倦動則塵起又辛氣葷灼揮汗或能塵汙是以須力立舂之蒜淨剝掐去強根不去則苦嘗經度水者宜以魚眼湯插礫合半許半生用朝歌大蒜辛辣異常宜分破去心全心用之不然辣失其食味也生薑削去皮細切以冷水和之生布絞去苦汁可以香魚羹無生薑用乾薑五升齏用生姜一兩乾姜減半兩耳橘皮新者直用陳者以湯洗去塵垢無橘皮可用草橘子馬芹子亦得用五升齏用一兩草橘馬芹准此為度薑橘取其香味氣不須多多則味苦白梅作白梅法在梅杏篇用時合核用五升齏用八枚足矣熟栗黃諺曰金齏玉膾橘皮多則

不美故加栗黃取其金色又益美味甘五升齏用十枚栗用黃軟者硬黑者即不中使用也秔米飯膾齏必須濃故諺云倍着齊蒜多則辣故加飯取其甜美耳五升齏用飯如雞子許大先擣白梅薑橘皮為末貯出之次擣栗飯使熟以漸下生蒜蒜頭難熟故宜以漸生蒜難擣故須先下舂令熟次下湩蒜齏熟下鹽復舂令沫之起然後下白梅薑橘末復舂令相得下醋解之白梅薑橘不先擣則不熟不貯出則為蒜所殺無復香氣是以臨熟乃下之醋必須好惡則齏苦大醋經年釅者先以水調和令得所然後下之慎勿著生水於中令齏辣而苦純著大醋不與水調醋復不得美也右件法止為膾齏耳餘即薄作不求濃膾魚肉裏長一尺者第

一好大則皮厚肉硬不任食止可作鮓魚耳切膾人雖訖亦不得洗手洗手則膾濕要待食罷然後洗也洗手則膾濕物有自然相壓盖亦燒穰殺瓠之流其理難彰矣

食經曰冬日橘蒜齏夏日白梅蒜齏肉膾不用梅

作芥子醬法先曝芥子令乾濕則用不密也淨淘沙研令極熟多作者可碓擣下絹蓰然後水和更研之也令悉著盆合著掃帚上少時殺其苦氣多停則冷無復辛味矣不停則大辛苦摶作圓子大如李或餠子任在人意也復乾曝然後絹囊沉之於美醬中須則取食其為齏者初殺訖即下美酢解之

食經作芥醬法熟擣芥子細篩取屑著甕裏蟹眼湯洗之澄去上清後洗之如此三過而去其

苦微火上攪之少熇覆甌甕上以灰圍甌邊一宿則成以薄酢盖厚薄任意

崔寔曰八月取韭菁作搗齏

作魚酢第七十四

凡作鮓春秋為時冬夏不佳寒時難熟熱則非鹹不成鹹復無味兼生蛆宜作闘鮓也取新鯉魚魚唯大為佳瘦魚彌勝肥者雖美而不耐久肉長尺半已上皮骨堅硬不任為膾者皆堪為鮓也去鱗訖則臠臠形長二寸廣一寸厚五分皆使臠別有皮臠大長外以過熟傷醋不成任食中始可噉近骨上生腥不堪食常三分收一耳臠小則均熟寸數者大率言爾亦不可要脊骨宜方斬其肉厚處薄收皮肉薄處小復厚取肉臠別斬過皆使有皮不

宜令有無皮臠也手擲著盆水中浸洗去血臠訖漉去更於清水中淨洗漉著盤中以白鹽散之盛著籠中平板石上迮去水世名逐水鹽水不盡令鮓臠爛經宿迮者亦無嫌也水盡炙一片嘗鹽淡淡則更以鹽和糝鹹則空下糝不復以鹽按之炊秔米飯為糝飯欲剛不宜弱弱則爛鮓并茱萸橘皮好酒於盆中合和之攪令糝著魚乃佳茱萸全用橘皮細切並取香氣不求多也無橘皮草橘子亦得用酒辟諸邪惡令鮓美而速熟大率一斗鮓用酒半升惡酒不用布魚於甕中一行魚一行糝以滿為限腹腴居上肥則不能久熟須先食故也魚上多與糝以竹蒻交橫帖上八重乃止無蒻菰蘆葉並可用春冬

無葉時可破葦代之削竹插甕子口內交橫絡之無竹用荊也著屋中著日中火邊者患臭而不美寒月厚茹勿令凍也赤漿出傾却白漿出味酸便熟食時手擘刀切則腥

作裹鮓法臠魚洗訖則鹽和糝十臠為裹以荷葉裹之唯厚為佳穿破則蟲入不復須水浸鎮迮之畢三日便熟名曰暴鮓荷葉別有一種香奇相發起香氣又勝凡鮓有茱萸橘皮則用無亦無嫌也

食經作蒲鮓法取鯉魚二尺以上削盡治之用米三合鹽二合醃一宿厚與糝

作魚鮓法剉魚畢便鹽醃一食頃漉汁令盡更洗淨魚與飯裹不用鹽也

作長沙蒲鮓法治大魚洗令淨厚鹽令魚不見五宿洗去鹽炊白飯漬令去水中鹽飯穰清多

飯無苦

作夏月魚鮓法臠一斗鹽一升八合精米三升炊作飯酒二合橘皮薑半合茱萸二十顆仰著器中多少以此為率

作乾魚鮓法尤宜春夏取好乾魚若爛者不中截却頭尾煖湯淨疏洗去鱗訖復以冷水浸一宿一易水數日肉起漉出方四寸斬炊粳米飯為糝嘗鹹淡得所取生茱萸葉布甕子底少取生茱萸子和飯取香而已不必多多則苦一重魚一重飯飯倍多早熟手按令堅實荷葉閉

口無荷葉取蘆葉無蘆葉乾箬葉亦得泥封勿令漏氣置日中春秋一月夏二十日便熟久而彌好酒食俱入酥塗火炙特精脡之尤美也

作豬肉鮓法用肥豬肉淨爛治訖剔去骨作條廣五寸三分易水煑之令熟為佳勿令大爛熟出待乾切如鮓臠片之皆令帶皮炊粳米飯為糝以茱萸子白鹽調和布置一如魚鮓法糝欲倍多令早熟泥封置日中一月熟蒜齏薑鮓任意所便脡之尤美矣

脯腊第七十五

作五味脯法正月二月九月十月為佳用牛羊麞鹿野豕猪肉或作條或作片罷(凡破肉皆須順理不用斜)各自別搥牛羊骨令碎熟者取汁掠去浮沫停之使清取香美豉(別以冷水淘去塵穢)用骨汁煑豉色足味調漉去滓待下鹽(適口而已勿使過鹹)細切葱白擣令熟椒薑橘皮皆末之(量多少)以浸脯手揉令片脯三宿則出條脯須嘗看味徹乃出皆細繩穿於屋北簷下陰乾條脯浥浥時數以手搦令堅實脯成置

虛靜庫中著烟氣味苦紙袋籠而懸之置於甕則鬱浥若臘不籠則青蠅塵汙

月中作條者名曰瘃脯堪度夏每取時先取其肥者肥者膩不耐久

作度夏白脯法臘月作最佳正月二月三月亦得作之用牛羊麞鹿肉之精者肥不耐久破作片罷冷水浸搦去血水清乃止以冷水淘白鹽停取清水下椒末浸再宿出陰乾浥浥時以木棒輕打令堅實僅使堅實而已慎勿令碎肉出瘦死牛羊及羔犢彌精小羔子全浸之先用煖湯淨洗無復腥氣乃浸之

作甘肥脯法臘月取麞鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下著鹽脆如凌雪也

作鯉魚脯法一名鮦魚也十一月初至十二月末作鹹湯令極鹹多下薑椒末灌魚口以滿為度竹杖穿眼十箇一貫口向上於屋北簷下懸之經冬令瘃至二月三月魚成生刳取五臟酸醋浸食之雋美乃勝逐夷其魚草裹泥封煻灰中爊烏刀切之去泥草以皮布裹之而椎之白如珂雪味又絶倫過飯下酒極是珍美也

五味脯法臘月初作用鵝鴈雞鴨鶬鳵鳧雉兔鴿鶉生魚皆

得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶留脂瓶則臊也全浸勿四破

別煑牛羊骨肉取汁牛羊料得不須並用浸豉和調一同五味脯

法浸四五日嘗味徹便出置箔上陰乾火炙熟槌亦名

㾮腊亦名㾮魚腊鷄雉鶉三物去腥藏物開臆

作脃脯法臘月初作任為五味脯者皆中作唯魚不中耳白湯熟煑掠去浮沫

欲出釜時尤須急火急則易燥置箔上陰乾之甜脆殊

常

作浥魚法四時皆得作之凡生魚悉中用唯除鮎鱯上奴嫌反下胡化切

耳去直腮破腹作鮍淨踈洗不須鱗夏月特須多著鹽春秋及冬調適而已亦須倚鹹兩兩相合冬直積置以席覆之夏須甕盛泥封勿令蠅蛆甕須鑚底數孔板引去腥汁汁盡還塞肉紅赤色便熟食時洗卻鹽煑蒸炮任意美於常魚作鮓醬燒煎悉得

羹臛法第七十六

食經作芋子酸臛法猪羊肉各一斤水一斗煑令熟成治芋子一升別蒸之葱白一升著肉中合煑使熟粳米

三合鹽一合豉汁一升苦酒五合口調其味生薑十兩得臛一斗

作鴨臛法用小鴨六頭羊肉二斤大鴨五頭葱三升芋二十株橘皮三葉木蘭五分生薑十兩豉汁五合米一升口調其味得臛一斗先以八升酒煑鴨也

作鼈臛法鼈具完全煑去甲藏羊肉一斤葱三升豉五合粳米半合薑五兩木蘭一寸酒二升煑鼈鹽苦酒口調其味也

作豬蹄酸羹一斛法豬蹄三具煑令爛擘去大骨乃下葱頭豉汁苦酒鹽口調其味舊法用餳六斤今除也

作羊蹄臛法羊蹄七具羊肉十五斤葱三升豉汁五升米一升口調其味生薑十兩橘皮三葉

作兎臛法兎一頭斷大如棗水二升酒一升木蘭五分葱三升米一合鹽豉苦酒口調其味也

作酸羹法用羊腸二具餳六觔瓠葉六觔葱頭二升小蒜三升麪三斤豉汁生薑橘皮口調之

作胡羮法用羊脇六斤又肉四斤水四升煑出脇切之葱頭一斤胡荽一兩安石榴汁數合口調其味

作胡麻羮法用胡麻一斗擣煑令熟研取汁三升葱頭二升米二合煑火上葱頭米熟得二升半在

作瓠菜羮法用瓠葉五斤羊肉三斤葱二升鹽蟻五合口調其味

作鷄羮法雞一頭解骨肉相離切肉琢骨煑使熟漉去骨以葱頭二升棗三十枚合煑羮一斗五升

作筍簩鴨羹法肥鴨一隻淨治如糝羹法臠亦如此簩四升洗令極淨鹽盡別水煮數沸出之更洗小蒜白及葱白頭汁等下之令沸便熟也

肺䐈蘇本反法羊肺一具煑令熟細切別作羊肉臛以粳米二合生煑之

作羊盤腸雌斛法取羊血五升去中脉麻跡裂之細切羊胳肪二升細切薑一觔橘皮三葉椒末一合豆醬一升豉汁五合麪一升五合和米一升作糝都合和更以

水三升澆之解大腸淘汰復以白酒一過洗腸中屈申以和灌腸屈長五寸煑之視血不出便熟寸切以苦酒醬食之也

羊節解法羊肶一枚以水雜生米三升葱一虎口煑之令羊熟取肥鴨肉一斤羊肉一斤豬肉半斤合剉作臛下蜜令甜以向熟羊肶投臛裏便煑得兩沸便熟治羊合皮如豬豘法善矣

羌煑法好鹿頭純煑令熟著水中洗治作臠如兩指大

豬肉琢作臛下葱白長二寸一虎口細切薑及橘皮各半合椒少許下苦酒鹽豉適口一鹿頭用二斤豬肉作臛

食膾魚蓴羹芼羹之菜蓴為第一四月蓴生莖而未葉名作雉尾蓴第一作肥羹葉舒長足名曰絲蓴五月六月用絲蓴入七月盡九月十月內不中食蓴有蝸蟲著故也蟲甚細微與蓴一體不可識別食之損人十月水凍蟲死蓴還可食從十月盡至三月皆食環蓴環蓴者

根上頭絲蓴下芨絲蓴既死上有根芨形似珊瑚一寸許肥滑處任用深取即苦澀凡絲蓴陂池積水色黄肥好直淨洗則用野取色青須別鐺中熱湯暫煠之然後用不煠則苦澁絲蓴環蓴悉長用不切魚蓴等並冷水下若無蓴者春中可用蕪菁英秋夏可畦種蔚菘蕪菁葉冬用薺菜以芼之蕪菁等宜待沸掠去上沫然後下之皆少著不用多多則失羮味乾蕪菁無味不中用豉汁於別鐺中湯煑一沸漉出滓澄而用之勿以杓抳抳

則羮濁過不清煑豉但作新琥珀色而已勿令過黑黑則𪐿苦唯蓴芼而不得著葱韰及米糝葅醋等蓴尤不宜鹹羮熟即下清冷水大率羮一斗用水一升多則加之益羮清雋甜美下菜豉鹽悉不得攪攪則魚蓴碎令羮濁而不能好

食經曰蓴羮魚長二寸唯蓴不切鯉魚冷水入蓴白魚冷水入蓴沸入魚與鹹豉又云魚長三寸廣二寸半又云蓴細擇以湯沙之中破破鯉魚邪截令薄准廣二寸

橫盡也魚半體熟煮三沸渾下蓴與豉汁漬鹽

醋菹鷩鴨羹方寸準熬之與豉汁米汁細切醋菹與之

下鹽半奠下醋與菹汁

菰菌魚羹魚方寸準菌湯沙中出劈先煮菌令沸下魚

又云先下與魚菌菜糝葱豉又云洗不沙肥肉亦可用

半奠之

筼思丑反 篙古可反 魚羹篙湯清令釋細擘先煮篙令煮沸

下魚鹽豉半奠之

鯉魚臛用極大者一尺已下不合用湯鱗治邪截臛葉方寸半准豉汁與魚俱下水中與研米汁煑熟與鹽薑橘皮椒末酒鯉澀故須米汁也

鯉魚臛用大者鱗治方寸厚五分和煑如鯉臛與全米糝奠時去米粒半奠若過米奠不合法也

臉臟上力減反下初減反用豬腸經湯出三寸斷之決破切細熬與水沸下豉清破米汁葱薑椒胡芹小蒜芥並細切鍜下鹽醋蒜子細切將血奠與之早與血則變大可增米

奠

鯉魚湯𦎟用大鯉一尺已上不合用淨鱗治及霍葉斜截為方寸半厚二寸豉汁與魚俱下水中與白米糝煑熟與鹽薑椒橘皮屑米半奠時勿令有糝

䱜臛湯燖(徐廉反)去腹中淨洗中解五寸斷之煑沸令變色出方寸分准熬之與豉清研汁煑令極熟葱薑橘皮胡芹小蒜並細切鍜與之下鹽醋半奠

蟿(七艷反)淡用肥䳘鴨肉渾米煑研為候長二寸廣一寸

厚四分許去大骨白湯別煑𦠆經半月久漉出淅其中杓進去令盡羊肉下汁中煑與鹽豉將熟細切鍜胡芹小蒜與之生熟如爛不與醋若無𦠆用菰菌用地菌黑裹不中𦠆大者中破小者渾用𦠆者樹根下生木耳要復接地生不黑者乃中用米奠也

損腎用牛羊百葉淨治令白䪥葉切長四寸下鹽豉中不令大沸大熟則肕但令小卷止與二寸蘇薑末和肉漉取汁盤滿奠又用腎切長二寸廣寸厚五分作如上

䐑亦用入薑𩞄別䐑隨之也

爛熟爛熟肉諧令勝刀切長三寸廣寸半厚三寸半將用肉汁中葱薑椒橘皮胡芹小蒜並細切鍛并鹽醋與之別作臛臨用寫臛中和䐑有沈將用乃下肉候汁中小久則變大可增之

治羹臛傷鹹法取車轍中乾土末綿篩以兩重帛作袋子盛之繩繫令堅堅沈著鐺中須臾則淡便引出

蒸缹法第七十七 缹方九切

食經曰蒸熊法取三升肉熊一頭淨治煮令不熊半闕
熟以豉清漬之一宿生秫米二升勿近水淨拭以豉汁
濃者二升漬米令色黄赤炊作飯以葱白長二寸一升
細切鹽橘皮各二升鹽三合合和之著甑中蒸之取熟
蒸羊肫鵝鴨悉如此一本用猪膏三升豉汁一升合灑
之用橘皮一升
蒸肫法好肥肫一頭淨洗垢煮令半熟以豉汁漬之生
秫米一升勿令近水濃豉汁漬米令黄色炊作餴復以

豉汁灑之細切薑橘皮各一升葱白三寸四升橘葉一升合煮甑中密覆蒸兩三炊久復以猪膏三升合豉汁一升灑便熟也蒸熊羊如豘法鵝亦如此

蒸雞法肥雞一頭淨治猪肉一斤香豉一斤鹽五合葱白半虎口蘇葉一寸圍豉汁三升著鹽安甑中蒸令極熟

無猪肉法淨爓猪訖更以熱湯遍洗之毛孔中即有垢出以草痛揩如此三遍疏洗令淨四破於大釜煮之以

杓掠取浮脂別著甕中稍稍添水數數掠脂脂盡漉出破為四方寸臠易水更煑下酒二升以殺腥臊青白皆得若無酒以酢漿代之添水掠脂一如上法脂盡無腥氣漉出板初於銅鐺中炰之一行肉一行擘葱渾豉白鹽薑椒如是次第布訖下水炰之肉作琥珀色乃止恣意飽食亦不餶烏驛切乃勝燠肉欲得著冬瓜甘瓠者於銅器中布肉時下之其盆中脂練白如珂雪可以供餘用者焉

缹豚法肥豚一頭十五斤水三升甘酒三升合煑令熟漉出擘之用稻米四升炊先裹薑一升橘皮二葉葱白三升豉汁涑餴作糝令周𨡓清調味蒸之炊一石米頃下之也

缹鵝法肥鵝治解臠切之長二寸率十五斤肉秫米四升為糝先裝如缹肫法訖以豉汁橘皮葱白𨡓清生薑蒸之如炊一石米頃下之

胡炮切著教肉法肥白羊肉生始周年者殺則生縷切如

細菜脂亦切著渾豉鹽擘葱白薑椒華撥胡椒令調適淨洗羊肚翻之以切肉脂内於肚中以向滿為限縫合作浪中坑火燒使赤腳灰火内肚著坑中還以灰火覆之於上更燃炊一石米頃便熟香美異常非著炙之例

蒸羊法縷切羊肉一斤豉汁和之葱白一升著上合蒸熟出可食之

蒸豬頭法取生豬頭去其骨煑一沸刀細切水中治之以清酒鹽肉蒸皆口調和熟以乾薑椒著上食之

作懸熟法猪肉十斤去皮切臠葱白一升生薑五合橘
皮二葉秫三升豉汁五合調味蒸若七斗米頃下
食次曰熊蒸大剥大爛小者去頭脚開腹渾覆蒸熟擘
之片大如手又云方二寸許豉汁煑秫米䪥白寸斷橘
皮胡芹小蒜並細切鹽和糝更蒸肉一重間未盡令爛
熟方六寸厚一寸奠合糝又云秫米鹽豉葱䪥薑切鍜
為屑内熊腹中蒸熟擘奠糝在下肉在上又云四破蒸
令小熟宜肉糝用饙葱鹽豉和之下更蒸蒸熟擘糝在

下乾薑椒橘皮糝在下豚蒸如蒸熊鵝蒸去頭如豚

裹蒸生魚方七寸准又云五寸准豉汁煑秫米如蒸熊生薑橘皮胡芹小蒜鹽細切熬糝膏油塗箬十字裹之糝在上復以糝屈牖篡祖咸反之又云鹽和糝上下與細切生薑橘皮葱白胡芹小蒜置土簽箬蒸之既奠開箬楮邊奠上毛蒸

魚菜白魚鱝音賔魚最上淨治不去鱗一尺巳還渾鹽豉胡芹小蒜細切著魚中與菜並蒸又魚方寸准亦云五

六寸下鹽豉汁中即出菜上蒸之奠亦菜上蒸又云竹
籃盛魚菜上又云竹蒸並奠
蒸藕法水和稻穰糟揩令淨研去節與蜜灌孔裏使滿
溲蘇麪封下頭蒸熟除麪瀉去蜜削去皮以刀截奠之
又云夏生冬熟雙奠亦得
胚腊煎消法第七十八
胚魚鮓法先下水鹽渾豉擘葱次下豬羊牛三種肉腤
兩沸下鮓打破雞子四枚瀉中如瀹雞子法雞子浮便

熟食之

食經脠酢法破生雞子豉汁鮓俱煮沸即奠又云渾用豉奠訖以雞子豉帖去鮓沸湯中與豉汁渾葱白破雞子寫中奠二升用雞子衆物是停也

五侯脠法用食板零揲雜鮓肉合水煮如作羮法

純蒸魚法一名無魚用鱝魚治腹裏去腮不去鱗以醎豉葱白薑橘皮鮓細切合煮沸乃渾葱白將熟下酢又云切生薑令長奠時葱在上大奠一小奠若大魚成治

准此

腤雞一名缹雞一名雞臓以渾鹽豉葱白中截乾蘇微火炙生蘇不炙與成治渾雞俱下水中熟煮出雞及葱漉出汁中蘇豉澄令清擘肉廣寸餘奠之以煖汁沃之肉若冷將奠蒸令煖滿奠又云葱蘇鹽豉汁與雞俱煮既熟擘奠與汁葱蘇在上莫按下可增葱白令細也

腤白肉一名白缹肉鹽豉煮令向熟薄切長二寸半廣一寸准甚薄下新水中與渾葱白小蒜鹽豉清又䪥葉

切長二寸與葱薑不與小蒜齏亦可

腤豬法一名缹豬肉一名豬肉鹽豉一如缹白肉之法

腤魚法用鯽魚渾用軟體魚不用鱗治刀細切葱與豉葱俱下葱長四寸将熟細切薑胡芹小蒜與之汁色欲黑無醋者不用椒若大魚方寸准得用軟體之魚大魚不好也

蜜純煎魚法用鯽魚治腹中不鱗苦酒蜜中半和鹽漬魚一炊久漉出膏油熬之令赤渾奠焉勒鴨消細研熬

如餅臛熬之令小熟薑橘椒胡芹小蒜並細切熬黍米糝鹽豉汁下肉中復熬令似熟色黑平滿奠兎雉肉次好凡肉赤鯉皆可用勒鴨之小者大如鳩鴿色白也鴨煎法用新成子鴨極肥者其大如雉去頭爛治却腥翠五藏又淨洗細剉如籠肉細切葱白下鹽豉汁炒令極熟下薑椒末食之

菹綠第七十九

食經曰白菹鵝鴨雞白煮者鹿骨研為准長三寸廣一

寸下杯中以成清紫菜三四片加上鹽醋和肉汁沃之又云亦細切須加上又云准訖肉汁中更煑亦啖少與米糝凡下醋下紫菜滿奠焉

菹肖法用豬肉羊肉鹿肥者𧄍菜細切熬之與鹽豉汁細切菜菹菜細如小蟲絲長至五寸下肉裹多與菹汁令酢

蟬脯菹法捶之火炙令熟細擘下酢又云蒸之細切香菜置上又云下沸湯中即出擘如上香菜蓼法

緑肉法用豬雞鴨肉方寸准熬之與鹽豉汁煑之葱薑橘胡芹小蒜細切與之下醋切肉名曰緑肉豬雞名曰酸

白瀹瀹煑也音藥肫法用乳下肥肫作魚眼湯下冷水和之擘肫令淨罷若有麤毛鑷子拔去柔毛則剔之茅蒿葉揩洗刀刮削令極淨淨揩釜勿令渝釜渝則肫黑絹袋盛肫酢漿水煑之繫小石勿使浮出上有浮沫數掠去兩沸急出之及熱以冷水沃豚又以茅蒿葉揩令極白

淨以少許麴和水為麪漿復絹袋盛𣭈繫石於麴漿中煑之掠去浮沫一如上法好熟出著盆中以冷水和煑肫麪漿使煖煖於盆中浸之然後擘食皮如玉色滑而且美

酸肫法用乳下肫燖治訖并骨斬臠之令片別帶皮細切葱白豉汁炒之香微下水爛煑為佳下粳米為糝細擘葱白并豉汁下之熟下椒醋大美

齊民要術卷八